

# **FN/ECE:s NORM FFV-42**

för saluföring och  
kommersiell kvalitetskontroll av

## **AVOKADO**

**2016 ÅRS UTGÅVA**

## ANMÄRKNING

### Arbetsgruppen för kvalitetsnormer inom jordbruksområdet

De kommersiella kvalitetsnormer som fastställts av FN/ECE:s arbetsgrupp för kvalitetsnormer inom jordbruksområdet underlättar internationell handel, verkar för produktion av hög kvalitet, förbättrar lönsamheten samt skyddar konsumenternas intressen. FN/ECE:s normer används av regeringar, producenter, handeln, importörer och exportörer samt andra internationella organisationer. De omfattar ett stort antal jordbruksprodukter, inklusive färska frukter och grönsaker, torra och torkade produkter, sättpotatis, kött, snittblommor, ägg och äggprodukter.

Varje medlemsland i Förenta Nationerna kan på jämbördigt sätt delta i arbetsgruppens aktiviteter. För ytterligare information beträffande kvalitetsnormer inom jordbruksområdet besök vår webbsida <http://www.unece.org/trade/agr>.

Den här normen för avokado baseras på dokumentet ECE/CTCS/WP.7/2016/13, granskat och antaget vid arbetsgruppens 72:a möte.

### Observera

Den svenska översättningen är endast inofficiell. Endast de engelska, franska och ryska originaltexterna som antagits av arbetsgruppen är officiella.

Att FN/ECE använder vissa beteckningar i denna publikation innebär inget ställningstagande från Förenta Nationernas Sekretariat beträffande ett lands, en regions, en stads eller ett områdes eller myndighets legala status eller avgränsning av deras landgränser eller andra gränser. Användande av företagsnamn eller kommersiella produkter innebär inget erkännande från Förenta Nationerna.

Allt material får användas fritt eller får reproduceras men källan bör anges.

Vid frågor eller kommentarer kontakta följande adress:

Agricultural Standards Unit  
Economic Cooperation and Trade Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
e-post: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

**FN/ECE:s norm FFV-42**  
för saluföring och kommersiell kvalitetskontroll av

**AVOKADO**

**I. DEFINITION AV PRODUKTEN**

Den här normen gäller för avokador av sorter av *Persea americana* Mill. som är avsedda att levereras färska till konsumenten; partenokarp avokado och avokado för industriell bearbetning omfattas inte.

**II. KVALITETSBESTÄMMELSER**

Syftet med normen är att fastställa vilka kvalitetskrav som ska gälla för avokador vid exporttillfället efter iordningställande och förpackning.

Om normen tillämpas i led som kommer efter export får dock produkterna uppvisa följande avvikelser från normens krav:

- en mindre brist på färskhets och saftspändhet
- för produkter som inte är av klass Extra, en mindre försämring som kommer av produktens utveckling och dess benägenhet att fördärvas.

Innehavaren/säljaren ska rätta sig efter den här normen när produkterna visas upp, bjuds ut till försäljning, levereras eller saluförs. Innehavaren är ansvarig för att normen följs.

**A. Minimikrav**

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna och de tillåtna toleranserna för varje klass ska avokador i alla klasser vara:

- hela
- friska, produkterna får inte vara angripna av röta eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar
- praktiskt taget fria från skadedjur
- fria från skador på köttet som orsakats av skadedjur
- fria från skador som orsakats av låg temperatur
- försedda med en stjälk som inte är längre än 10 mm och som måste vara prydligt avskuren. Om det inte finns någon stjälk ska detta inte betraktas som ett fel förutsatt att stjälkfästet är torrt och oskadat
- fria från onormal yttre fuktighet
- fria från främmande lukt eller smak.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Det är tillåtet att använda konserveringsmedel eller andra kemiska ämnen som kan lämna efter sig en främmande lukt på avokadon yta, förutsatt att detta är förenligt med importlandets regler.

Avokador ska ha sådan utveckling och skick att de

- tål transport och hantering
- är i tillfredsställande skick när de kommer fram till bestämmelseorten.

## **B. Mognadskrav**

Avokadon ska vara så utvecklad att den nått ett fysiologiskt stadium från vilket mognadsprocessen kan fortsätta fullt ut.

Frukten ska ha följande torrsubstanshalt, mätt genom att avokadon torkas till konstant vikt:

- 21 % för sorten Hass
- 20 % för sorterna Fuerte, Pinkerton, Reed och Edranol
- 19 % för övriga sorter utom sorter från Antillerna, som får ha en lägre torrsubstanshalt.

Den mogna frukten får inte vara bitter.

## **C. Klassificering**

Avokador delas in i följande tre klasser:

### **i) Klass Extra**

Avokador i den här klassen ska vara av högsta kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten.

De får inte ha några fel, med undantag för mycket små ytliga fel, förutsatt att dessa inte påverkar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen. Om det finns en stjälk ska denna vara oskadad.

### **ii) Klass I**

Avokador i den här klassen ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten.

De får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte påverkar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

- mindre fel i formen
- mindre fel i färgen
- mindre fel i skalet (korkbildningar, läkta lenticeller) och solbränna, förutsatt att de inte kommer att förvärras; felen får inte täcka mer än 4 cm<sup>2</sup> av fruktens yta.

Felen får inte i något fall påverka fruktköttet.

Om avokadon har stjälk får denna vara lätt skadad.

### iii) Klass II

Den här klassen omfattar avokador som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

De får dock ha följande fel förutsatt att avokadon bibehåller sina väsentliga egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

- fel i formen
- fel i färgen
- fel i skalet (korkbildning, läkta lenticeller) och solbränna, förutsatt att de inte kommer att förvärras; felen får inte täcka mer än 6 cm<sup>2</sup>.

Felen får inte i något fall påverka fruktköttet.

Om avokadon har stjälk får denna vara skadad.

### III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av vikten eller antalet frukter.

För att garantera enhetlig storlek i en förpackning gäller följande:

(a) För sorter från Antillerna:

Den minsta frukten får inte väga mindre än 75 procent av den största fruktens vikt i samma förpackning.

(b) För andra sorter gäller följande skala:

Storlekkod	Viktskala (g)
4	781 till 1220
6	576 till 780
8	456 till 576
10	364 till 462
12	300 till 371
14	258 till 313
16	227 till 274
18	203 till 243
20	184 till 217
22	165 till 196
24	151 till 175
26	144 till 157
28	134 till 147
30	123 till 137
S <sup>2</sup>	Mindre än 123

<sup>2</sup> Skillnaden mellan den minsta och den största frukten i varje förpackning bör inte vara mer än 25 g.

## **IV. TOLERANSBESTÄMMELSER**

För produkter som inte uppfyller kraven på den angivna klassen ska i alla handelsled toleranser beträffande kvalitet och storlek tillåtas för varje parti.

### **A. Kvalitetstoleranser**

#### **i) Klass ”Extra”**

Totalt 5 procent i antal eller vikt av avokador som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 procent utgöras av avokado som uppfyller kraven för klass II.

#### **ii) Klass I**

Totalt 10 procent i antal eller vikt av avokador som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 1 procent bestå av produkter som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller produkter som är angripna av röta.

#### **iii) Klass II**

Totalt 10 procent i antal eller vikt av avokador som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 procent bestå av produkter som är angripna av röta.

### **B. Storlekstoleranser**

För samtliga klasser: totalt 10 procent i antal eller vikt av avokador som inte uppfyller kraven för storlekssortering.

## **V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION**

### **A. Enhetlighet**

Innehållet i varje förpackning ska vara enhetligt och endast innehålla avokado av samma ursprung, sort, kvalitet, färg<sup>3</sup> och storlek.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

### **B. Förpackning**

Avokadon ska vara förpackad så att den ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkterna. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplor med handelsinformation förutsatt att de färger och lim som använts är giftfria.

---

<sup>3</sup> En färgförändring hos sorter med mörkt skal räknas inte som ett fel, men färgen hos frukterna i en och samma förpackning ska vara enhetlig när de skickas iväg.

Etiketter som sitter på enskilda produkter ska vara av sådant slag att de varken lämnar synliga spår av lim eller skadar skalet när de tas bort.

Förpackningarna ska vara fria från främmande beståndsdelar.

## **VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING**

Varje förpackning<sup>4</sup> ska på en och samma sida, med tydligt och outplånligt tryck som syns från utsidan, vara märkt med följande uppgifter:

### **A. Identifiering**

Packare och/eller avsändare:

Namn och fysisk adress (t.ex. gata/stad/region/postnummer och land, om annat än ursprungslandet) eller en kod som är officiellt erkänd av den nationella myndigheten.<sup>5</sup>

### **B. Typ av produkt**

- ”Avokador”, om innehållet inte är syns från utsidan
- ”Antillerna/Florida” eller motsvarande beteckning, i förekommande fall
- Sortens namn

### **C. Produktens ursprung**

- Ursprungsland<sup>6</sup> och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal platsbenämning.

### **D. Handelsmässiga upplysningar**

- Klass
- Storlek uttryckt som minsta och största vikt eller som antal frukter.
- Kodbeteckning enligt viktskalan och antal frukter om detta skiljer sig från kodbeteckningen eller, frivilligt, kodbeteckning enligt viktskalan och förpackningens nettovikt.

### **E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)**

Antagen 1986

Senast reviderad 2016

---

<sup>4</sup> De här märkningsbestämmelserna gäller inte detaljhandelsförpackningar i lådor.

<sup>5</sup> I den nationella lagstiftningen i ett antal länder krävs det att namn och adress anges. När en kod används måste hänvisningen ”packare och/eller avsändare (eller motsvarande förkortningar)” anges i anslutning till koden, och koden ska föregås av koden enligt ISO 3166 (alfa) för det land/område som utfärdat godkännandet, om det inte är detsamma som ursprungslandet.

<sup>6</sup> Fullständigt eller allmänt vedertaget namn ska anges.

OECD:s arbetsgrupp för frukt och grönsaker har publicerat en illustrerad broschyr som förklarar hur den här normen ska tillämpas. Publikationen kan erhållas från OECD:s bokhandel via [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).